



*polvorones de limón*

Ingredientes para 24 unidades de 5 cm de diámetro:

300 gr de harina

150 gr de azúcar glass

160 gr de manteca de cerdo ibérico

ralladura de 2 limones

Preparación:

Con unas horas de antelación tostamos la harina en el horno a 180° durante 30 minutos, removiendo cada 10 minutos para que no se queme. Dejamos enfriar.

En un bol mezclamos la harina tostada, el azúcar glass y la ralladura de los limones, mezclamos y añadimos la manteca de cerdo.

Formamos una bola y la estiramos entre dos hojas de papel de hornear con un grosor de 1 cm.

Refrigeramos 1 hora.

Precalentamos el horno a 180°.

Con ayuda de un cortador de 5 cm de diámetro perforamos la masa para hacer nuestros polvorones.

Horneamos durante 15 minutos.

Dejamos enfriar porque son delicados de manejar.

[Con las zarpas en la masa](#)